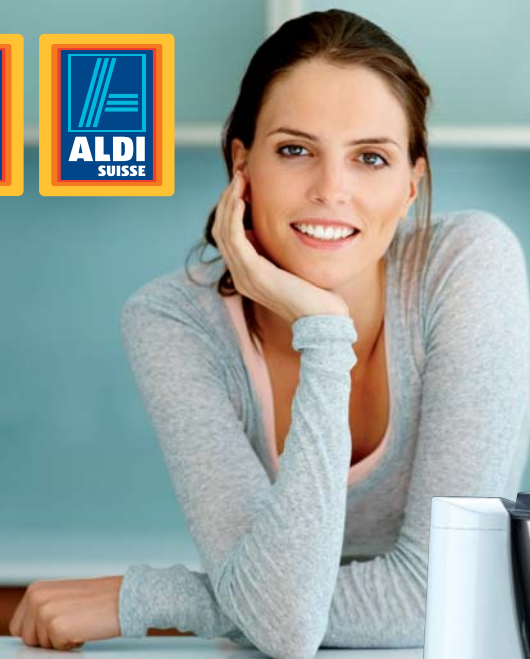




KITCHENWARE ::

Die Zukunft des traditionellen Kochens

Le futur de la cuisine traditionnelle

Il futuro della cucina tradizionale

Prihodnost tradicionalnega kuhanja



Küchenmaschine Premium

**Robot de cuisine Premium, Robot da cucina Premium,
Kuhinjski stroj Premium**

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi / Istruzioni per l'uso / Navodila za uporabo

Deutsch 01
Française 21
Italiano 41
Slovenščina 61

Aktionszeitraum: 09/2012, KM-602 KW1000
Originalbedienungsanleitung

Wir gratulieren Ihnen

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden haben. Das Gerät wurde unter strengsten Qualitätsstandards entwickelt und entspricht modernster Technologie, Design und Funktion. Eine lange Lebensdauer und eine perfekte Anwendung sind dadurch garantiert. Mit unserer „Küchenmaschine Premium“ haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen, mit der Sie bestimmt auf lange Zeit in vollem Umfang zufrieden sein werden. Unsere „Küchenmaschine Premium“ ist eine wirklich revolutionäre Produktneuheit, hinter der eine jahrelange Planungs- und Testphase steckt. Und das Alles nur mit einem einzigen Ziel, nämlich Ihnen in der Küche zu helfen. Mit der „Küchenmaschine Premium“ sparen Sie nicht nur Zeit, sondern erzielen auch ausgezeichnete Ergebnisse beim Kochen. Damit Sie die Möglichkeit auch wirklich in vollem Umfang ausnutzen können, die die „Küchenmaschine Premium“ Ihnen bietet, empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen. Sie enthält viele wichtige Hinweise zur Funktionsweise und zu den Eigenschaften Ihrer „Küchenmaschine Premium“. Wir wünschen guten Appetit! Ihr Kitchenware-Team

Sicherheitsvorschriften und Vorsichtsmassnahmen

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Ein Nichtbefolgen der Anleitung kann zu Unfällen und Defekten führen. Reinigen Sie alle Teile des Geräts, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, wie es in der Bedienungsanleitung beschrieben wird.

Arbeitsplatz

- Die „Küchenmaschine Premium“ ist mit einer Heizung ausgestattet. Lassen Sie, um das Gerät, auf der Arbeitsfläche keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel liegen, da sie heiß werden könnten.
- Kinder und Umstehende sollen, während mit dem Gerät gearbeitet wird, nicht zu nahe an der „Küchenmaschine Premium“ stehen.
- Positionieren Sie die „Küchenmaschine Premium“ auf einer flachen, stabilen Oberfläche, die hitzebeständig ist. Achten Sie darauf, dass andere Geräte oder die Abwasch nicht direkt daneben sind.

Gefahr für Kinder und erweiterten Personenkreis

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Elektrische Sicherheit

- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Versichern Sie sich, dass die Stromstärke des Geräts mit der Stromstärke ihres Anschlusses übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose, die mit 16 Ampere abgesichert ist.
- Der Stecker muss genau in die Steckdose passen. Wackeln Sie nicht am Stecker und verwenden Sie keine Adapter.
- Verstauen oder verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wenn irgend ein Teil des Gehäuses bricht, nehmen Sie das Gerät sofort vom Netz, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es auf den Boden gefallen ist oder wenn es sichtbare Schäden oder einen Riss aufweist.
- Ziehen Sie nicht am Kabel. Heben Sie das Gerät nie am Kabel hoch, tragen Sie es nicht am Kabel oder ziehen den Stecker am Kabel heraus.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit dem heißen Behälter in Berührung kommt.
- Ziehen Sie immer das Netzkabel mit dem Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

Persönliche Sicherheit

- Treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen, damit sich das Gerät nicht ungewollt einschaltet.
- Berühren Sie keinen rotierenden Teil, während die Maschine arbeitet.
- Berühren Sie während des Kochens nicht den Mixbehälter, da Sie sich sonst verbrennen könnten.

TECHNISCHE DATEN:

Model „Küchenmaschine Premium“,

KM-602 KW1000, AC 220-240V~ 50Hz, max.: 1050 W, Motor: 500 W, Made in P.R.C.



Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen am Aussehen und/oder der Technik vorzunehmen, um die Produkte zu verbessern. Alle Rechte vorbehalten.

Konformitätserklärung: Die EU-Konformitätserklärung kann, an der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse, angefordert werden.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit.....	Seite 2-3
Inhaltsverzeichnis.....	Seite 4
Gerätebeschreibung.....	Seite 5
Verwendung und Pflege.....	Seite 6
Packungsinhalt.....	Seite 7
Zubehör.....	Seite 8-12
Funktionsweise.....	Seite 13-16
Reinigung.....	Seite 17
Technische Daten.....	Seite 18
Was wäre wenn.....	Seite 19-20



Gerätebeschreibung

Gerät „Küchenmaschine Premium“

- Mixbehälter
- Deckel
- Unterdeckel
- Deckeleinsatz
- Silikondichtung
- Spatel
- Rühreinsatz
- Messerblock



Gerät
„Küchenmaschine
Premium“

Mixbehälter

Rühreinsatz



Deckeleinsatz



Silikon
Dichtung



Spatel



Deckel



Unterdeckel



Messerblock



Verwendung und Pflege

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- wenn die Zubehörteile des Gerätes defekt sind.
- wenn die Zubehörteile (Messer, Deckel etc.) nicht perfekt einrasten.
- wenn der Mixbehälter leer ist.
- wenn der Ein-/Ausschalter nicht funktioniert.



-
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es arbeitet.
 - Halten Sie die Minimum- und Maximum-Markierungen ein.
 - Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.
 - Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist und bevor Sie es reinigen.
 - Dies ist ein Haushaltsgerät und nur für diesen Zweck bestimmt. Es ist nicht geeignet für den Profigebrauch oder für die industrielle Nutzung.
 - Das Gerät soll nur von Erwachsenen benutzt werden. Sorgen Sie dafür, dass Kinder und Personen, die sich mit dem Gerät nicht auskennen, die „Küchenmaschine Premium“ nicht benutzen.
 - Verstauen Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter noch heiß ist. Lassen Sie es zuerst vollständig abkühlen.
 - Sorgen Sie dafür, dass die Temperatursensoren (Abb.1-2) nicht mit Staub oder anderen Fremdmitteln verschmutzt sind.
 - Achten Sie darauf, dass das Gerät gut gewartet wird. Prüfen Sie, ob die beweglichen Teile korrekt eingesetzt und nicht beschädigt sind. Achten Sie auf laute Geräusche oder sonstige Besonderheiten, die die Funktion des Gerätes beeinträchtigen könnten.
 - Öffnen Sie den Deckel nicht, während die Flüssigkeit im Behälter kocht.
 - Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
 - Seien Sie beim Einlegen und Entfernen der Zubehörteile vorsichtig, da das Messer sehr scharf ist. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit dem Messer.
 - Wird das Gerät, anders als in der Anleitung beschrieben verwendet, erlischt die Garantie. Der Hersteller übernimmt ab diesem Zeitpunkt keine Haftung mehr für entstandene Schäden.



1. Packungsinhalt

„Küchenmaschine Premium“:

- Gerät
- Mixbehälter
- Deckel
- Unterdeckel
- Deckeleinsatz
- Silikondichtung
- Spatel
- Rühreinsatz
- Messerblock
- Bedienungsanleitung
- Rezeptbuch
- Technisches Datenblatt



Gerät
„Küchenmaschine
Premium“



Mixbehälter



Deckel



Spatel



Unterdeckel



Messerblock



Silikondichtung



Rühreinsatz



Deckeleinsatz



2. Zubehör

Deckeleinsatz (Abb.1)

Der Deckeleinsatz wird verwendet um:

- das Herauspritzen von Flüssigkeit zu vermeiden
- zu vermeiden, dass Hitze über den Deckel verloren geht

Einsetzen des Deckeleinsatzes (Abb.2) in den Deckel. Die Zutaten können durch die Öffnung eingefüllt werden.

Behälterdeckel mit Dichtung (Abb.3)

Der Deckel wird benutzt, um den Mixbehälter zu schliessen und den Sensor zu aktivieren, damit die „Küchenmaschine Premium“ arbeiten kann. D.h. ohne geschlossenen Behälter kann das Gerät nicht aktiviert werden.



ACHTUNG:

Benutzen Sie den Deckel **nie ohne** Silikondichtung!

Am hinteren Teil des Deckels ist ein Schlitz, der in den Behälter eingeführt werden muss (Abb.4).



Der vordere Teil des Deckels muss am Handgriff befestigt werden. Dies funktioniert nur gleichzeitig, d.h. Sie müssen den Deckel waagrecht auf den Behälter legen, hinten in den Schlitz einfahren und gleichzeitig die vordere Arretierung mit leichtem Druck nach unten drücken, bis der Knopf einrastet (Abb. 5+6).

An der Deckelunterseite ist eine Silikondichtung angebracht, die verhindert, dass Flüssigkeit zwischen dem Mixtopf und dem Deckel austritt (Abb.7).



ACHTUNG: Öffnen Sie nie den Deckel des Mixbehälters, während die „Küchenmaschine Premium“ mixt oder kocht, da sonst die Gefahr besteht, dass Flüssigkeit austritt und/oder Sie sich dabei verbrennen. Bevor Sie den Behälter öffnen, schalten Sie die „Küchenmaschine Premium“ aus und warten einige Sekunden, bis die Messer sich nicht mehr drehen.

Mixbehälter

Der Mixbehälter hat eine Kapazität von maximal 1,5 Litern. An der Innenseite des Behälters ist eine Skala angebracht, die 0,5 Liter, 1 Liter und 1,5 Liter anzeigt. (Abb.1).

Um den Deckel zu öffnen, ziehen Sie den Knopf am Handgriff zu sich hin (Abb.2).

Um den Deckel wieder zu verschliessen, legen Sie ihn auf den Mixtopf. Fahren Sie mit dem hinteren Schlitz in den Mixbehälter (Abb.3) und mit dem vorderen Teil in den Handgriff. Drücken Sie dann den Deckel fest nach unten, bis er einrastet. (Abb.4)

Setzen Sie nun den Mixbehälter in die „Küchenmaschine Premium“ ein.

Handgriff nach vorne, im rechten Winkel zum Gehäuse mit leichtem Druck einsetzen (Abb.5)

Den Verschlussknopf gegen den Uhrzeigersinn auf Schliessfunktion drehen (Abb.6). Sicherheitslasche fährt ohne Probleme auf den Deckelrand aus (Abb.7 -Pfeil). Nun ist der Behälter richtig eingesetzt.

Um den Behälter aus dem Gerät zu nehmen, drehen Sie den Verschlussknopf im Uhrzeigersinn auf die offene Schliessposition, Sicherheitslasche fährt zurück und nun heben Sie den Behälter heraus.

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen kann der Deckel des Behälters nicht geöffnet werden, wenn der Mixtopf eingesetzt ist.

Um den Deckel zu öffnen drehen Sie den Verschlussknopf im Uhrzeigersinn (auf Position offen), dann können Sie den Deckel, durch zu sich herziehen des Knopfes am Deckel, öffnen.

Schalten Sie die Heizfunktion nicht ein, wenn der Behälter leer ist.





Messerfixierung an der Unterseite des Mixbehälters

Dieser Teil dient:

- der Fixierung des Messerblocks im Behälter
- der Fixierung des Behälters in der „Küchenmaschine Premium“
- um Verbrennungen zu vermeiden, wenn der Mixtopf in heißem Zustand auf einer Oberfläche abgestellt wird, die hitzeempfindlich ist.



Messerblock (Abb.1)

Der Messerblock hat am unteren Teil seitlich zwei Führungen, die dazu dienen, den Messerblock im Mixtopf richtig anzubringen und zu versperren. Achten Sie aber darauf, dass Sie das Messer vorsichtig mit einer Hand halten, wenn Sie den Behälter kippen, damit Ihnen der Messerblock nicht auf den Tisch oder eine harte Oberfläche fällt. Es könnte dadurch das Messer beschädigt werden.



Um das Messer herauszunehmen gehen Sie wie folgt vor:

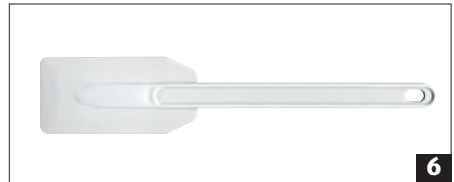
- Drehen Sie den Unterdeckel nach links, bis er sich öffnet. Somit löst sich der Messerblock (Abb.5).
- Heben Sie den Mixtopf vom Unterdeckel (Abb.3).
- Entfernen Sie den Messerblock (Abb.4+5).
- Um den Messerblock wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



ACHTUNG: Der Messerblock muss immer korrekt eingesetzt werden. Die Arretierung lässt sich leicht schliessen, wenn alle Teile exakt passen. Seien Sie bitte vorsichtig im Umgang mit dem Messerblock. Die Schneiden sind scharf und könnten Sie verletzen. Tauchen Sie das Messer und den Edelstahlbehälter NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Spatel (Abb.6)

Der Spatel wird verwendet, um die Zutaten, die in die „Küchenmaschine Premium“ gegeben werden zu vermischen. Zudem nimmt man den Spatel, um den Inhalt des Mixbehälters sauber auszuwischen.



Wichtig: Geben Sie den Spatel oder andere Gegenstände nie in die Öffnung des Deckels, während das Gerät arbeitet!



ACHTUNG: Verwenden Sie nie etwas anderes zum Rühren, als den beigelegten Spatel. Sie könnten sonst die Messer stark beschädigen!



Rührreinsatz

Der Rührreinsatz wird verwendet um:

- Cremen, Mayonnaisen, Eiklar, Saucen, etc. schaumig zu schlagen
- Zutaten zu mischen, ohne sie zu zerkleinern
- zu vermeiden, dass Zutaten an den Wänden des Mixtopfes kleben bleiben, wenn heiße Zutaten verarbeitet werden.



Der Rührreinsatz wird direkt auf den Messerblock aufgesetzt. Drücken Sie ihn leicht hinunter, bis er sauber auf dem Metaldorn aufsitzt (Abb.1)

Der Rührreinsatz kann vom Messerblock entfernt werden, indem sie ihn leicht nach oben ziehen. (Abb.2)



Wichtig:

Wenn Sie den Rührreinsatz verwenden, schalten Sie die Geschwindigkeit der Messer nie über »1«. Geben Sie nie den Spatel oder andere Gegenstände in die Öffnung, wenn der Rührreinsatz eingesetzt ist.

Wichtig:

Während Sie mit der „Küchenmaschine Premium“ kochen, können die Zutaten und die Flüssigkeiten innerhalb des Behälters sehr heiß werden. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie beim Einsetzen von Zubehörteilen nicht mit den heißen Zutaten in Berührung kommen. Besonders die Teile aus Metall werden sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass Sie sich verbrennen.

3. Funktionsweise

Bedienerefeld

Grundgerät

Digital-
anzeigeZeitein-
stellknopfTemperatur-/
Drehzahl-
wählknopf

Turbo-Knopf

Temperatursensor
für den MixtopfHalterung für
den MixtopfVerschluss-
knopf

Ventilatorschlitze

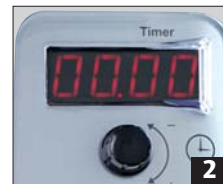
Netzkabel

Schalter zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.

0 = Aus / Off

I = Ein / On

Stellen Sie die „Küchenmaschine Premium“ auf eine glatte, stabile Oberfläche, die hitzebeständig ist. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht direkt neben dem Herd oder der Abwasch steht.



Nehmen Sie das Kabel von der Aufwicklung ab, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie das Gerät (an der Unterseite) an. (Abb.1)

Das Gerät ist nun betriebsbereit. Beim Einschalten macht das Gerät eine Selbstkontrolle. Auf der Digitalanzeige sehen Sie 00.00. (Abb.2)



Zeiteinstellung

Drehen Sie den Zeiteinstellknopf (Abb. 1) langsam nach rechts, um die Zeit einzustellen. Es können minimal 1 Sekunde und maximal 60 Minuten eingestellt werden. Drehen Sie den Knopf langsam nach links, um die Zeit zu reduzieren. Durch langsames Drehen werden die Sekunden eingestellt und durch schnelles Drehen am Zeiteinstellknopf die Minuten.



Temperatur-/ Drehzahlwählknopf

Der Temperaturwählknopf kann nur betätigt werden, wenn vorher mit dem Zeiteinstellknopf eine Zeit gewählt wurde.

Diese Funktion wird eingeschaltet, wenn mit der „Küchenmaschine Premium“ gekocht werden soll. Dies funktioniert wie folgt:

- 1. Wählen Sie die Zeit.**
- 2. Wählen Sie die Temperatur:**

Drehen Sie den Temperatur-/ Drehzahlwählknopf langsam nach links und wählen jene Temperatur, 70°C/100°C mit langsamer Drehzahl oder 100°C mit schneller Drehzahl, die Sie für den Kochvorgang benötigen. (Abb.2)

Turbofunktion

Die Turbofunktion ist die schnellste und stärkste Möglichkeit, Zutaten zu zerkleinern und zu mixen. Sie wird vor allem für harte Lebensmittel, wie Hartkäse, Schokolade etc. verwendet.

Um die Turbofunktion zu aktivieren, halten Sie den Turboknopf gedrückt. Wenn die Heizfunktion eingeschaltet ist, kann die Turbofunktion nicht betätigt werden.

Somit kann keine heiße Flüssigkeit aus der Deckelöffnung austreten. Wenn Sie die Geschwindigkeitsstufe 1 eingeschaltet haben, dann ist es möglich die Turbostufe einzuschalten.

Dies wiederum nur wenn die Temperatur nicht mehr als 50°C beträgt. Bei Temperatur über 50°C schaltet die Maschine, wenn Sie auf Stufe 3 schalten, automatisch auf Stufe 2 zurück (Sicherheit).



ACHTUNG: Verwenden Sie die Heizfunktion NICHT BEI LEEREM Mixbehälter.

Wenn der Kochvorgang bzw. die Zeitvorgabe beendet ist, dann ertönt ein Warnsignal. Um den Kochvorgang abzuschliessen, schalten Sie den Temperatur-/ Drehzahlwählknopf auf OFF.



ACHTUNG:

Schalten Sie immer den Temperatur-/ Drehzahlwählknopf zurück, um den Kochvorgang zu beenden. Bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen, warten Sie bitte einige Sekunden bis die Messer nicht mehr rotieren. Nehmen Sie den Behälter nie heraus, wenn die Kochfunktion noch eingeschaltet ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.



Geschwindigkeitseinstellung

Drehen Sie den Temperatur-/ Drehzahlwählkopf (Abb.1) langsam nach rechts, um die Geschwindigkeit der Messerumdrehung zu wählen.

Wenn der Mixvorgang bzw. die Zeitvorgabe beendet ist, ertönt ein Warnsignal. Um den Warnton auszuschalten, drehen Sie den Temperatur-/ Drehzahlwählkopf auf OFF.

Wenn der Temperatur-/ Drehzahlwählkopf eingeschaltet ist und der Mixbehälter ist nicht richtig eingerastet, dann ertönt ein Warnsignal.

Wichtig:

Verwenden Sie nie den Rühraufsatz mit einer höheren Drehzahl als 1.

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, dann schalten Sie den Ein-/Ausschalter (auf der Unterseite des Gerätes) auf NULL und ziehen den Netzstecker heraus.



3. Reinigung

- Stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Säubern Sie die „Küchenmaschine Premium“ mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel und lassen Sie es anschließend trocknen.
- Sie dürfen sowohl keine Reinigungsprodukte oder Lösungsmittel, die den Säure- oder Basen-ph Wert eines Bleichmittels haben, als auch keine Scheuermittel verwenden um das Gerät zu reinigen.
- Um Beschädigungen der inneren Teile der Maschine zu vermeiden, dürfen Sie weder Wasser noch irgendeine andere Flüssigkeit in die Lüftung gelangen lassen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie es auch nicht unter den fließenden Wasserhahn.
- Während des Reinigungsprozesses muss vor allem auf die Messer geachtet werden, da diese sehr scharf sind.
- Das Reinigen des Geräts empfiehlt sich nach jedem Gebrauch, um auch alle Essensreste zu entfernen.
- Wenn der Deckel oder der Metalleinsatz sauber sind, ist es ratsam auch den Dichtring abzunehmen und separat zu reinigen.
- Alle Zubehörteile, können in den Geschirrspüler gegeben werden. Sie können auch mit Seifenwasser und einem nicht-scheuernden Schwamm oder einer Bürste gereinigt werden, dürfen aber nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingeweicht werden.
- Reinigen Sie die Klingen mit einer Bürste unter dem Wasserhahn, sodass nur der obere Teil der Klingen mit Wasser in Berührung kommt. (Abbildung)
- Sie können die Innenseite des Mixtopfes und die Messer reinigen, indem Sie diesen mit Wasser befüllen bis die Messer bedeckt sind und schalten Sie dann auf Stufe 3.



4. Technische Daten

Stromversorgung: AC 220-240V~ 50Hz

Stromverbrauch:

max.: 1050 W, Motor: 500 W

Behälter: 1,5 Liter / Behälter aus Chromstahl

Gewicht: 5,35 kg

Abmessung: 365 (B) x 277 (T) x 280 (H) mm

Zubehör: Mixbehälter, Deckel, Unterdeckel,
Deckeleinsatz, Dichtung, Spatel, Rühreinsatz



Bedienerfeld

Zeituhr: 1 Sekunde bis max. 60 Minuten

Drehzahl: drei Geschwindigkeiten, rechts ohne Temperatur

1 = 1.000, **2** = 3.000 und **3** = 6.000 U/Min.

Drei Stufen mit zwei Temperaturen, linke Seite mit Temperatur

70°C 200 U/Min.,

100°C 200 U/Min.

100°C 1.000 U/Min.

TURBOKNOPF: bis 6.000 U/Min.

Temperaturen: zwei Temperaturen auf drei Stufen 70°C, 100°C (langsam)
und 100°C für Saucen (schnell)

Sicherheitssensor

Sicherheitssensor, wenn der Verschlussknopf nicht auf
Schliessfunktion (Off) ist –(Alarmton)

Sicherheitssensor, wenn der Behälter nicht richtig
im Gehäuse eingesetzt ist, keine Schliessfunktion möglich – (Alarmton)

Sicherheitssensor, bei Temperatur 50°C Grad plus ist der Turboknopf
und die Stufe 3 nicht einzuschalten.
(wird es wärmer als 50°C so wird die Drehzahl automatisch herunterreguliert).

Die technischen Daten können geändert werden. Der Hersteller behält sich das
Recht vor, ohne Vorankündigung Veränderungen durchzuführen.

5. Was ist wenn ...

Dieses Gerät ist mit einem elektronischen Sicherheitssystem ausgestattet, das dafür sorgt, dass es sich selbst ausschaltet, wenn es zu heiß wird, zu viel Gewicht im Behälter ist etc. Bei solchen Fehlern ertönt ein Warnsignal.

Problem	Anzeige Display	Ursache
Warnung am Display (durch Aufleuchten und Alarm)		Chromstahlbehälter ist nicht richtig eingesetzt.
Warnung am Display (durch Aufleuchten und Alarm)		1. Der Deckel ist nicht richtig auf dem Behälter eingesetzt. 2. Verschlussknopf lässt sich nicht drehen
Warnung am Display (durch Aufleuchten und Alarm)		Verschlussknopf ist in Schliessposition, doch die Verriegelungslasche verriegelt nicht.
Warnung am Display (durch Aufleuchten und Alarm)		Temperatur übersteigt 50°C in der Stufe 3
Das Gerät schaltet automatisch ab, egal welche Geschwindigkeit eingestellt ist.		Prüfen Sie die Stromzufuhr 220 ~240V/50Hz
„00.00“ erscheint auf dem Display		Wenn mit Temperatur gearbeitet wird, muss eine Zeit eingestellt werden.

Problem	Was ist zu tun?
Die Drehzahl Stufe 3 kann nicht eingestellt werden.	Sie arbeiten mit Hitze und das Gerät ist noch zu heiß (über 50°C). Lassen Sie das Gerät abkühlen oder schalten Sie auf Stufe 1 oder 2
Das Gerät kann nicht gestartet werden.	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Netzstecker verbunden ist. Prüfen Sie, ob der Ein-/ Ausschalter eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob der Mixtopf richtig eingesetzt ist.
Das Gerät heizt nicht.	Prüfen Sie folgendes: 1. Zeit ist eingestellt 2. Temperatur ist eingestellt 3. Temperatursensoren gereinigt

Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



KITCHENWARE ::

Le futur de la cuisine traditionnelle



Robot de cuisine Premium

Mode d'emploi

Deutsch	01
Française	21
Italiano	41
Slovenščina	61

Période promotionnelle : 09/2012, KM-602 KW1000
Mode d'emploi d'origine

Félicitations

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité. L'appareil a été conçu conformément à des standards de qualité les plus stricts, et correspond à la technologie, au design et à la fonctionnalité actuels. Une longue durée de vie et une utilisation parfaite sont garanties. Avec notre «Robot de cuisine Premium», vous avez fait un excellent choix, et vous en serez longtemps satisfait. Notre «Robot de cuisine Premium» est une nouveauté produit révolutionnaire, derrière laquelle se cache une phase de planification et de test de plusieurs années. Et tout cela dans un seul but, celui de vous aider dans la cuisine. Avec le «Robot de cuisine Premium», vous n'économisez pas seulement du temps, mais vous obtenez également des résultats fantastiques en cuisinant. Afin que vous puissiez utiliser intégralement les possibilités offertes par le «Robot de cuisine Premium», nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention. Il renferme de nombreuses informations importantes concernant la fonctionnalité ainsi que les propriétés de votre «Robot de cuisine Premium». Nous vous souhaitons bon appétit ! Votre équipe Kitchenware

Consignes de sécurité et mesures de prudence

Lisez ce mode d'emploi minutieusement avant de mettre la machine en service. Veuillez conserver le mode d'emploi. Le non respect du mode d'emploi peut entraîner des accidents et des dysfonctionnements. Nettoyez toutes les parties de l'appareil qui sont en contact avec les aliments, tel que décrit dans le mode d'emploi.

Poste de travail

- Le «Robot de cuisine Premium» dispose d'une fonction de cuisson. Ne laissez aucun objet métallique tel que couteau, fourchette, cuillère ou couvercle sur le plan de travail autour de l'appareil, ils deviendraient sinon brûlant.
- Les enfants et les personnes se tenant à proximité du «Robot de cuisine Premium» ne doivent pas s'approcher trop près pendant que l'appareil est en marche.
- Posez le «Robot de cuisine Premium» sur un plan de travail plat et stable résistant à la chaleur. Veillez à ce que les autres appareils ou la vaisselle ne se trouvent pas directement à côté.

Danger pour les enfants et un cercle de personnes plus large

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales restreintes, ou bien sans expérience et/ou sans connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne en charge de leur sécurité, ou bien, à moins d'avoir obtenu des directives pour savoir comment utiliser correctement l'appareil.

Sécurité électrique

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble ou la fiche est endommagé.
- Assurez-vous que la tension de secteur de l'appareil corresponde à celle de votre réseau avant de brancher l'appareil.
- Utilisez une prise de courant mise à la terre protégée par fusible de 16 ampères.
- La fiche doit correspondre parfaitement à la prise de courant. Ne remuez pas la prise et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Ne stockez et n'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Lorsqu'une pièce quelconque de l'appareil casse, débranchez-le immédiatement pour éviter tout choc électrique.
- N'utilisez plus l'appareil lorsqu'il est tombé par terre ou lorsqu'il présente des fissures ou des dommages visibles.
- Ne tirez pas sur le câble. Ne soulevez jamais l'appareil par le câble, ne le portez pas par le câble, et ne tirez pas sur le câble pour débrancher la prise.
- Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec des récipients brûlants.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil.
- Ne touchez pas la prise les mains humides.

Sécurité personnelle

- Prenez les mesures nécessaires contre toute mise en marche intempestive de l'appareil.
- Ne touchez aucune partie en rotation lorsque la machine est en marche.
- Ne touchez pas le bol pendant la cuisson, risque de brûlure.

DONNÉES TECHNIQUES :

Modèle «Robot de cuisine Premium»,

KM-602 KW1000, AC 220-240V~ 50Hz, max.: 1050 W, Moteur: 500 W, fabriqué en RPC.



Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à l'optique et/ou à la technique, sans information préalable, afin d'optimiser ses produits. Tous droits réservés.

Certificat de conformité : le certificat de conformité UE peut être demandé à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Sommaire

Sécurité.....	Pages 22-23
Sommaire.....	Pages 24
Description de l'appareil.....	Pages 25
Utilisation et entretien.....	Pages 26
Contenu de l'emballage.....	Pages 27
Accessoires.....	Pages 28-32
Fonctionnement.....	Pages 33-36
Nettoyage.....	Pages 37
Données techniques.....	Pages 38
Que se passerait-il si.....	Pages 39-40



Description de l'appareil

Appareil «Robot de cuisine Premium»,

- Bol mélangeur
- Couvercle
- Socle
- Bouchon doseur
- Joint silicone
- Spatule
- Fouet
- Couteaux



Bol mélangeur

Appareil
Robot de cuisine

Fouet



Bouchon doseur



Joint
silicone



Spatule



Couvercle



Socle



Couteaux



Utilisation et entretien

N'utilisez pas l'appareil :

- lorsque les accessoires sont défectueux.
- lorsque les accessoires (couteau, couvercle etc.) ne s'enclenchent pas parfaitement.
- lorsque le bol mélangeur est vide.
- lorsque l'interrupteur marche/arrêt ne fonctionne pas.



-
- Ne déplacez pas l'appareil en marche.
 - Respectez les repères minimum et maximum.
 - Eteignez l'appareil après chaque utilisation.
 - Débranchez toujours la fiche réseau lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
 - Le robot est un appareil ménager uniquement réservé à un usage domestique. Il ne convient pas à une utilisation professionnelle ou industrielle.
 - L'appareil doit être exclusivement utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants et les personnes qui ne sont pas familiarisés avec l'appareil n'utilisent pas le «Robot de cuisine Premium».
 - Ne rangez pas l'appareil lorsque le bol est encore brûlant. Laissez-le d'abord entièrement refroidir.
 - Veillez à ce que les palpeurs de température (Fig. 1-2) ne soient pas salis par de la poussière ou d'autres corps étrangers.
 - Veillez à ce que l'appareil soit correctement entretenu. Vérifiez que les éléments amovibles soient correctement positionnés et qu'ils ne soient pas endommagés. Prêtez attention à des bruits importants ou à d'autres particularités qui pourraient altérer le fonctionnement de l'appareil.
 - N'ouvrez pas le couvercle lorsque du liquide chauffe dans le bol.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
 - Soyez prudent lors de la mise en place et du dégagement des accessoires, les couteaux étant extrêmement tranchants. Evitez tout contact direct avec les couteaux.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé conformément à la description qui en est faite dans le mode d'emploi, toute garantie devient alors caduque. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages qui surviendraient à partir de ce moment.



1. Contenu de l'emballage

«Robot de cuisine Premium»

- Appareil
- Bol mélangeur
- Couvercle
- Socle
- Bouchon doseur
- Joint silicone
- Spatule
- Fouet
- Couteaux
- Mode d'emploi
- Livret de recettes
- Fiche de données techniques



Appareil
«Robot de cuisine
Premium»



Bol mélangeur



Couvercle



Spatule



Socle



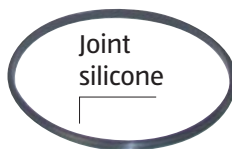
Couteaux



Fouet



Joint
silicone



Bouchon doseur



2. Accessoires

Bouchon doseur (Abb.1)



Le bouchon doseur est utilisé pour :

- éviter les projections de liquide
- éviter la déperdition de chaleur par le couvercle

Mise en place du bouchon doseur (Fig.2) dans le couvercle.
Les ingrédients peuvent être versés par l'ouverture.



Couvercle du bol avec joint (Fig.3)



Le couvercle est utilisé pour fermer le bol mélangeur et pour activer le palpeur, pour que le «Robot de cuisine Premium» se mette en marche. C'est-à-dire que l'appareil ne peut pas être activé si le couvercle n'est pas fermé.



ATTENTION :

N'utilisez jamais le couvercle sans le joint silicone.

Au dos du couvercle se trouve une rainure dans laquelle le bol doit s'enclencher (Fig. 4).

La partie avant du couvercle doit être fixée sur la poignée. Cela fonctionne uniquement parallèlement, c'est-à-dire que vous devez placer le couvercle verticalement sur le bol, l'enclencher dans la rainure au dos, et appuyer en même temps légèrement sur le verrouillage avant jusqu'à ce que le bouton s'enclenche (Fig. 5+6).

Sous le couvercle se trouve un joint en silicone qui empêche toute fuite de liquide entre le bol mélangeur et le couvercle (Fig.7).



ATTENTION : n'ouvrez jamais le couvercle du bol mélangeur pendant que le «Robot de cuisine Premium» mixe ou cuit, il y a un risque de débordement de liquide et/ou que vous vous brûliez. Avant d'ouvrir le bol, éteignez le «Robot de cuisine Premium» et patientez quelques secondes jusqu'à ce que les couteaux ne tournent plus.

Bol mélangeur

Le bol mélangeur a une contenance maximale de 1,5 litres. Une graduation se trouve à l'intérieur du bol qui affiche 0,5 l, 1l et 1,5 l. (Fig. 1)

Pour ouvrir le couvercle, tirez le bouton situé sur la poignée vers vous (Fig.2).

Pour refermer le couvercle, placez-le sur le bol mélangeur. Enclenchez la rainure arrière dans le bol mélangeur (Fig.3) et la partie avant dans la poignée. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Fig. 4)

Placez maintenant le bol mélangeur dans le «Robot de cuisine Premium».

Positionnez la poignée vers l'avant, en angle droit avec le corps de l'appareil avec une légère pression (Fig.5).

Tournez le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position verrouillage (Fig. 6). Le loquet de sécurité sort sans problème du bord du couvercle (Fig. 7 – flèche). Le bol est maintenant correctement en place.

Pour retirer le bol de l'appareil, tournez le sélecteur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre en position de verrouillage ouverte, le loquet de sécurité rentre, et vous pouvez maintenant soulever le bol.

Important : pour des raisons de sécurité, le couvercle du bol ne peut pas être ouvert lorsque le bol est en cours d'utilisation.

Pour ouvrir le couvercle tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre (sur position ouverte), vous pouvez alors ouvrir le couvercle en tirant vers vous le bouton situé sur le couvercle.

N'activez pas la fonction cuisson lorsque le bol est vide.





Fixation du socle sous le bol mélangeur.

Cette pièce sert :

- à fixer les couteaux dans le bol
- à fixer le bol dans le «Robot de cuisine Premium»
- à éviter les brûlures lorsque le bol mélangeur est posé brûlant sur une surface sensible à la chaleur.



Couteaux (Fig.1)

Les couteaux possèdent deux rainures sur la partie du dessous qui servent à les positionner correctement dans le bol mélangeur et à les verrouiller. Veillez cependant à tenir les couteaux prudemment d'une main lorsque vous inclinez le bol pour que les couteaux ne tombent pas sur la table ou sur une surface dure. Ils risqueraient de s'abîmer.



Pour retirer les couteaux, veuillez procéder comme suit :

- tournez le socle vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'ouvre. Les couteaux peuvent alors être retirés (Fig.5)
- Pour repositionner les couteaux, procéder en sens inverse,
- soulevez le bol mélangeur du socle (Fig.3)
- dégagez les couteaux (Fig.4+5).





ATTENTION : les couteaux doivent toujours être positionnés correctement. Le verrouillage s'effectue facilement lorsque toutes les pièces sont correctement mises en place. Soyez prudent en manipulant les couteaux. Ils sont extrêmement coupants et vous risquez de vous blesser. Ne plongez JAMAIS les couteaux et le bol en acier inoxydable dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

Spatule (Fig.6)

La spatule est utilisée pour mélanger les ingrédients placés dans le «Robot de cuisine Premium». En outre, la spatule sert également à nettoyer l'intérieur du bol mélangeur.



Important : n'introduisez jamais la spatule ou d'autres objets dans l'ouverture du couvercle lorsque la machine est en marche!



ATTENTION : n'utilisez jamais autre chose que la spatule jointe pour mélanger, sans quoi vous risquez d'endommager gravement les couteaux.



Fouet

Le fouet est utilisé pour :

- émulsionner des crèmes, mayonnaises, blancs d'œufs, sauces, etc.
- mélanger les ingrédients sans les hacher
- éviter que les ingrédients ne collent aux parois du bol mélangeur lorsque des ingrédients chauds sont utilisés.

Le fouet est placé directement sur les couteaux. Appuyez légèrement vers le bas jusqu'à ce qu'il soit correctement placé sur l'aiguille métallique (Fig. 1). Le fouet peut être détaché des couteaux en tirant légèrement vers le haut. (Fig. 2)



1



2

Important :

Lorsque vous utilisez le fouet ne sélectionnez jamais une vitesse de couteaux inférieure à »1«. N'introduisez jamais la spatule ou d'autres objets dans l'ouverture lorsque le fouet est en marche.

Important :

Pendant que vous cuisinez avec le «Robot de cuisine Premium», les ingrédients se trouvant à l'intérieur du bol peuvent devenir brûlants. Veillez de ce fait à ne pas entrer en contact avec ces ingrédients brûlants en mettant les accessoires en place. Les parties métalliques en particulier deviennent brûlantes et il existe un risque de brûlure.

3. Fonctionnalité

Champ de commande

Appareil de base



Cadran
d'affichage
numérique

Minuterie

Sélecteur
rotatif avec
et sans
température

Bouton
turbo



Palpeur de température
pour le fouet

support pour le bol
mélangeur

bouton de
verrouillage

Ouies de ventilation

cordon d'alimentation

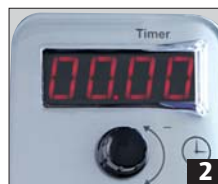
Interrupteur pour allumer et éteindre l'appareil.

0 = Arrêt / Off

I = Marche / On

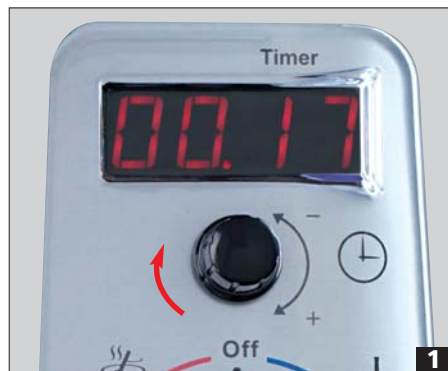
Placez le «Robot de cuisine

Premium» sur une surface stable et lisse résistante à la chaleur. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas placé directement à côté des plaques de cuisson ou de la vaisselle.



Déroulez le câble, branchez la fiche dans la prise et allumez l'appareil (sur le dessous) (Fig. 1).

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé. Une fois mis en marche, l'appareil effectue un autocontrôle. Vous voyez 00.00 apparaître sur le cadran (Fig.2)



Réglage du temps

Tournez lentement le sélecteur de la minuterie (Fig.1) vers la droite pour régler le temps. Il est possible de régler 1 seconde minimum, et 60 minutes maximum. Tournez lentement le sélecteur vers la gauche pour réduire le temps. En tournant lentement le sélecteur, vous pouvez régler les secondes et en tournant le sélecteur plus vite, les minutes.



Sélecteur de température

Le sélecteur de température ne peut être actionné qu'après avoir sélectionné un temps avec la minuterie.

Cette fonction est activée lorsqu'il faut cuire avec le «Robot de cuisine Premium»

Cela fonctionne comme suit :

- 1. choisissez le temps.**
- 2. choisissez la température.**

Tournez lentement le sélecteur de température vers la gauche et sélectionnez la température dont vous avez besoin pour la cuisson, 70°C/100°C en tournant lentement, ou 100°C en tournant plus vite. (Fig.2)

Turbofunktion

La fonction turbo est la variante la plus puissante et la plus rapide pour mixer les ingrédients ou les hacher. Elle est principalement utilisée pour les aliments de consistance solide comme le fromage à pâte dure, le chocolat etc.

Pour activer la fonction turbo, maintenez le bouton turbo appuyé. Lorsque la fonction de cuisson est activée, la fonction turbo ne peut pas être activée. Cela évite le débordement de liquides brûlants par l'ouverture du couvercle. Si vous avez enclenché la vitesse 1, la fonction turbo peut alors être activée. Ceci à nouveau uniquement si la température ne dépasse pas plus de 50°C. En cas de température supérieure à 50°C la machine revient automatiquement en vitesse 2 si vous avez activé la vitesse 3 (sécurité).



ATTENTION : ATTENTION : n'utilisez pas la fonction cuisson avec un bol mélangeur VIDE.

Une fois la cuisson terminée ou le temps écoulé, un signal sonore retentit. Pour finir la cuisson, positionnez le sélecteur rotatif sur ARRÊT.



ATTENTION :

Revenez toujours en position initiale avec le sélecteur rotatif pour terminer la cuisson. Avant de retirer le bol de l'appareil, patientez quelques secondes jusqu'à ce que les couteaux ne tournent plus. Ne retirez jamais le bol lorsque la fonction cuisson est encore activée, sans quoi vous risquez de vous brûler.



Réglage de la vitesse

Tournez lentement le sélecteur rotatif (Fig.1) vers la droite pour sélectionner la vitesse de rotation des couteaux.

Une fois la cuisson terminée ou le temps écoulé, un signal sonore retentit. Pour couper le signal sonore, tournez le sélecteur rotatif sur ARRÊT.

Si le bol mélangeur n'est pas correctement positionné, un signal sonore retentit.

Important :

n'utilisez jamais le fouet avec une vitesse supérieure à 1.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant de longues périodes, placez alors l'interrupteur Marche/Arrêt (situé en-dessous de l'appareil) sur ZERO et débranchez la fiche réseau.



3. Nettoyage

- Commencez par débrancher l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyez le «Robot de cuisine Premium» à l'aide d'un chiffon humide et de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis laissez sécher.
- Vous ne devez utiliser aucun produit de nettoyage ou de solvant qui possèdent la valeur pH d'un produit de blanchissement, et aucune poudre à récurer pour nettoyer l'appareil.
- Afin d'éviter toute détérioration des pièces intérieures de la machine, vous ne devez laisser pénétrer ni eau ni aucun autre liquide dans l'aération.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides, et ne le placez pas non plus sous le robinet d'eau.
- Durant le nettoyage, il convient de faire particulièrement attention aux couteaux qui sont très coupants.
- Le nettoyage de l'appareil est recommandé après chaque utilisation pour éliminer également tous les restes alimentaires.
- Lorsque le couvercle ou le bouchon doseur est propre, il est également conseillé d'enlever la bague d'étanchéité et de la laver séparément.
- Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les nettoyer à l'eau savonneuse et avec une éponge non abrasive, ou bien avec une brosse, mais vous ne devez pas les laisser dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Nettoyez les couteaux avec une brosse sous le robinet d'eau, de manière à ce que seule la partie supérieure des lames entre en contact avec l'eau. (Illustration)
- Vous pouvez nettoyer la face intérieure du bol mélangeur et les couteaux en remplissant de l'eau jusqu'à ce que les couteaux soient recouverts, puis en enclenchant la vitesse 3.



4. Données techniques

Tension d'utilisation : AC 220-240V~ 50Hz

Puissance électrique :

max.: 1050 W, moteur : 500 W

Bol 1,5 litre / bol en acier chromé,

poids : 5,35 kg

Dimensions : 365 (L) x 277 (T) x 280 (H) mm

Accessoires : bol mélangeur, couvercle, socle,

Bouchon doseur, joint, spatule, fouet



Panneau de commande

Minuterie : 1 seconde à 60 minutes maximum

Vitesse : trois vitesses, à droite sans température,

1 = 1.000, **2** = 3.000 et **3** = 6.000 trs/min.

Trois vitesses avec deux températures, côté gauche avec une température de 70°C 200 trs/Min.,

100°C 200 trs/Min.

100°C 1.000 trs/Min.

BOUTON TURBO: jusqu'à 6000 trs/min.

Températures : deux températures sur trois niveaux 70°C, 100°C (lent) et 100°C pour les sauces (rapide)

Palpeur de sécurité

Palpeur de sécurité lorsque le sélecteur rotatif n'est pas placé sur la fonction de verrouillage (arrêt) (alarme)

Palpeur de sécurité lorsque le bol n'est pas positionné correctement dans le socle, pas de fonction de verrouillage possible (alarme)

Palpeur de sécurité, à une température supérieure à 50 °C, le bouton turbo et la vitesse 3 ne peuvent plus être sélectionnés.

(En cas de chaleur supérieure à 50 °C, la vitesse est automatiquement réduite).

Les données techniques sont susceptibles d'être modifiées. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans avertissement préalable.

5. Que se passerait-il si ...

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité électronique, qui veille à une extinction automatique de l'appareil lorsqu'il devient trop chaud, lorsque le bol contient un poids trop élevé, etc. Lors de l'apparition de tels problèmes, un signal sonore retentit.

Problème	Affichage cadran	Cause
Avertissement à l'écran (allumage et alarme)		Le bol en acier chromé n'est pas correctement positionné.
Avertissement à l'écran (allumage et alarme)		1. Le couvercle n'est pas placé correctement sur le bol. 2. Impossible de tourner le bouton de sécurité
Avertissement à l'écran (allumage et alarme)		Le bouton de sécurité est en position de verrouillage, mais le loquet de verrouillage ne ferme pas.
Avertissement à l'écran (allumage et alarme)		La température dépasse 50°C en vitesse 3
L'appareil s'éteint automatiquement, quelle que soit la vitesse réglée.		Vérifiez l'alimentation électrique 220 ~240V/50Hz
„00.00“ apparait sur le cadran		Lorsque vous travaillez avec une température, une durée doit être réglée.

Problème	Que faut-il faire ?
Impossible de sélectionner la vitesse 3.	Vous travaillez avec la cuisson et l'appareil est encore trop chaud (plus de 50°C). Laissez refroidir l'appareil ou passez en vitesse 1 ou 2
Impossible de démarrer l'appareil.	Contrôlez si l'appareil est branché à la fiche réseau. Contrôlez si l'interrupteur Marche/Arrêt est allumé. Contrôlez si le fouet est correctement positionné.
L'appareil ne chauffe pas.	Contrôlez ce qui suit : 1. le temps est réglé 2. la température est réglée 3. les palpeurs de température sont propres

**Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé,
il doit être immédiatement remplacé !**



KITCHENWARE ::

Il futuro della cucina tradizionale



Robot da cucina Premium

Istruzioni per l'uso

Deutsch	01
Française	21
Italiano	41
Slovenščina	61

Periodo della promozione 09/2012, KM-602 KW1000
Manuale di istruzioni originale

Congratulazioni

Vi ringraziamo per aver deciso di acquistare un prodotto di qualità. L'apparecchio è stato sviluppato secondo i più severi standard di qualità ed è conforme alla tecnologia, design e funzionalità più moderni. Una lunga durata e un utilizzo ottimale sono pertanto garantiti. Con il nostro "Robot da cucina PREMIUM" avete fatto un'ottima scelta, della quale resterete pienamente soddisfatti a lungo. Il nostro "Robot da cucina PREMIUM" è davvero un nuovo prodotto rivoluzionario progettato e testato nel corso di molti anni. E tutto questo con un solo obiettivo, ovvero quello di fornire un aiuto in cucina. Con il "Robot da cucina PREMIUM" non solo si ha la possibilità di risparmiare tempo, ma anche di raggiungere risultati eccellenti in cucina. Per sfruttare a pieno le potenzialità del "Robot da cucina PREMIUM", si consiglia di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Contengono numerose informazioni importanti riguardanti il funzionamento e le caratteristiche del vostro "Robot da cucina PREMIUM". Buon appetito! Il vostro team Kitchenware

Disposizioni di sicurezza e precauzioni

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare le istruzioni per l'uso con cura. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare incidenti e difetti. Pulire tutte le parti dell'apparecchio che entrano in contatto con gli alimenti, come descritto nelle istruzioni per l'uso.

Postazione di lavoro

- Il "Robot da cucina PREMIUM" è dotato di un elemento riscaldante. Non lasciare alcun oggetto di metallo sulla superficie di lavoro vicino all'apparecchio, come ad es. coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi, in quanto potrebbero surriscaldarsi.
- I bambini e le persone non devono stazionare troppo vicino al "Robot da cucina PREMIUM", mentre questo è in funzione.
- Posizionare il "Robot da cucina PREMIUM" su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi che altri apparecchi o il lavabo non siano a diretto contatto con esso.

Pericolo per i bambini e per le altre persone

Questo apparecchio non è previsto per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza o di competenza, a meno che queste persone non siano sorvegliate da una persona responsabile per la loro sicurezza, oppure non abbiano ricevuto da questa indicazioni sull'uso dell'apparecchio

Sicurezza elettrica

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che l'ampereaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della rete.
- Utilizzare una presa di corrente con contatto di terra, protetta per 16 Ampere.
- La spina deve adattarsi esattamente alla presa. Non stratonare la spina e non utilizzare adattatori.
- Non riporre o usare questo apparecchio all'aperto.
- Se si rompe una parte dell'alloggiamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione per evitare scosse elettriche.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se dovessero risultare visibili danni o crepe.
- Non tirare il cavo. Non sollevare o tirare mai l'apparecchio per il cavo e non staccare la spina tirando per il cavo.
- Assicurarsi che il cavo non venga in contatto con il contenitore caldo.
- Prima di pulire l'apparecchio o di procedere con la manutenzione, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

Sicurezza personale

- Prendere le opportune precauzioni per garantire che l'apparecchio non si accenda accidentalmente.
- Non toccare le parti rotanti mentre la macchina sta lavorando.
- Non toccare il contenitore durante la cottura per non correre il rischio di scottarsi.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Modello "Robot da cucina Premium",

KM-602 KW1000, AC 220-240V~ 50Hz, max.: 1050 W, motore: 500 W, Made in P.R.C.



Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche all'aspetto e/o tecnica dell'apparecchio senza preavviso per migliorare i prodotti.

Tutti i diritti riservati.

Dichiarazione di conformità: La dichiarazione di conformità CE può essere richiesta all'indirizzo riportato sulla scheda di garanzia (alla fine di queste istruzioni per l'uso).

Indice

Sicurezza.....	pagina 42-43
Indice.....	pagina 44
Descrizione dell'apparecchio.....	pagina 45
Modalità d'uso e manutenzione.....	pagina 46
Contenuto della confezione.....	pagina 47
Accessori.....	pagina 48-52
Funzionamento.....	pagina 53-56
Pulizia.....	pagina 57
Dati tecnici.....	pagina 58
Cosa fare se.....	pagina 59-60



Descrizione dell'apparecchio

Apparecchio "Robot da cucina Premium"

- Contenitore
- Coperchio
- Paraschizzi
- Tappo coperchio
- Guarnizione in silicone
- Spatola
- Palette
- Blocco lame



Contenitore

Apparecchio
Robot da cucina

Palette



Paraschizzi



Coperchio



Guarnizione
in silicone



Tappo coperchio



Spatola



Blocco lame



Utilizzo e manutenzione

Non utilizzare l'apparecchio:

- quando gli accessori dell'apparecchio sono difettosi.
- quando gli accessori (lame, coperchio, ecc.) non sono perfettamente fissati.
- quando il contenitore è vuoto.
- quando il pulsante di accensione/spengimento non funziona.



- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Osservare le marcature dei livelli minimo e massimo.
- Spegnerlo l'apparecchio dopo l'uso.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione, quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia.
- Si tratta di un elettrodomestico ed è destinato esclusivamente a tale scopo. Non è adatto per uso professionale o per uso industriale.
- L'apparecchio deve essere usato solo da persone adulte. Assicurarsi che i bambini e le persone che non conoscono l'apparecchio non usino il "Robot da cucina PREMIUM".
- Non riporre l'apparecchio se il contenitore è ancora caldo. Lasciare raffreddare completamente prima di riporre l'apparecchio.
- Assicurarsi che i sensori di temperatura (fig.1-2) non siano contaminati da polvere o da altri agenti estranei.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sottoposto a una buona manutenzione. Verificare che le parti mobili siano usate correttamente e che non siano danneggiate. Fare attenzione a forti rumori o altre evenienze particolari, che potrebbero compromettere la funzionalità dell'apparecchio.
- Non aprire il coperchio durante la cottura del liquido nel contenitore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Inserire e rimuovere gli accessori con cautela, perché la lama è molto affilata. Evitare il contatto diretto con la lama.
- La garanzia decade nel caso in cui l'apparecchio non sia utilizzato come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da una mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso.



1. Contenuto della confezione

Robot da cucina "Premium"

- Apparecchio
- Contenitore
- Coperchio
- Paraschizzi
- Tappo coperchio
- Guarnizione in silicone
- Spatola
- Palette
- Blocco lame
- Istruzioni per l'uso
- Ricettario
- Scheda Tecnica



Apparecchio
Robot da cucina
"Premium"



Contenitore



Coperchio



Spatola



Paraschizzi



Blocco lame



Guarnizione
in silicone



Palette



Tappo coperchio



2. Accessori

Tappo coperchio (fig.1)



Il tappo viene utilizzato per:

- impedire al liquido di fuoriuscire
- evitare la dispersione di calore lasciando il coperchio aperto

Inserimento del tappo (fig. 2) nel coperchio. Gli ingredienti possono essere aggiunti attraverso l'apertura.



Coperchio del contenitore con guarnizione (fig.3)

Il coperchio viene utilizzato per chiudere il bicchiere di miscelazione e per attivare il sensore, in modo che il "Robot da cucina PREMIUM" possa essere messo in funzione. Cioè, se il contenitore non è chiuso, l'apparecchio non può essere attivato.



ATTENZIONE:

Non utilizzare mai il coperchio senza la guarnizione in silicone!

Nella parte posteriore del coperchio c'è una fessura nella quale deve essere introdotto il contenitore (fig. 4).

La parte anteriore del coperchio deve essere fissata all'impugnatura. Ciò avviene solo contemporaneamente, cioè è necessario mettere il coperchio sul bicchiere in posizione orizzontale, inserirlo nella fessura posteriore e contemporaneamente premere con una leggera pressione il dispositivo di bloccaggio anteriore verso il basso fino a quando il pulsante scatta in posizione (fig. 5 +6).

Sul lato inferiore del coperchio c'è una guarnizione in silicone, che impedisce al liquido di fuoriuscire tra il bicchiere di miscelazione e il coperchio (fig.7).



ATTENZIONE: Non aprire mai il coperchio del bicchiere di miscelazione, mentre il "Robot da cucina Premium" miscela o cucina, altrimenti sussiste il pericolo che il liquido fuoriesca e/o di scottarsi. Prima di aprire il contenitore, disattivare il "Robot da cucina Premium" e attendere qualche secondo fino all'arresto delle lame.

Bicchiere di miscelazione

Il bicchiere di miscelazione ha una capacità di 1,5 litri. All'interno del bicchiere c'è una scala che indica 0,5 litri, 1 litro e 1,5 litri. (fig. 1).

Per aprire il coperchio, tirare verso di sé il pulsante sull'impugnatura (fig. 2).

Per richiudere il coperchio, riposizionarlo sul bicchiere di miscelazione. Inserire il bicchiere di miscelazione nella fessura posteriore (fig. 3) e con la parte anteriore nell'impugnatura. Premere quindi energicamente il coperchio verso il basso finché non scatta in posizione. (fig. 4)

Inserire ora il contenitore nel "Robot da cucina Premium".

Inserire l'impugnatura in avanti con una leggera pressione, in modo che formi un angolo retto con l'alloggiamento (fig. 5).

Ruotare la manopola in senso antiorario sulla funzione di chiusura (fig. 6).

La linguetta di sicurezza fuoriesce senza problemi sopra il bordo del coperchio (fig. 7, freccia). Ora il contenitore è inserito correttamente.

Per togliere il bicchiere dall'apparecchio, ruotare la manopola in senso orario sulla funzione di chiusura aperta, la linguetta di sicurezza rientra, estrarre quindi il bicchiere.

Importante: Per ragioni di sicurezza, il coperchio del contenitore non può essere aperto quando il bicchiere di miscelazione è inserito. Per aprire il coperchio, girare la manopola di chiusura in senso orario (posizione aperta), quindi è possibile aprire il coperchio tirando verso sé il pulsante sul coperchio. Non attivare la funzione di riscaldamento quando il contenitore è vuoto.





Fissaggio lame alla parte inferiore del bicchiere di miscelazione

Questa parte spiega il:

- fissaggio del blocco lame al bicchiere
- fissaggio del bicchiere al "Robot da cucina Premium"
- come evitare ustioni se il bicchiere di miscelazione è posto a caldo su una superficie sensibile al calore.



Blocco lame (fig.1)

Il blocco lame ha due guide nel lato inferiore, che servono ad inserire e bloccare il blocco lame correttamente nel bicchiere. Quando si inclina il bicchiere, si prega di tenere le lame con cautela con una mano, in modo da non far cadere il blocco lame sul tavolo o su una superficie dura. Le lame potrebbero così essere danneggiate.



Per rimuovere le lame, procedere come segue:

- Ruotare il paraschizzi verso sinistra fino a quando non si apre. In questo modo si stacca il blocco lame (fig. 5). Per inserire nuovamente il blocco lame eseguire la sequenza inversa.
- Togliere sollevando il bicchiere dal paraspruzzi (fig. 3).
- Rimuovere il blocco lame (fig. 4+5).





ATTENZIONE: Il blocco lame deve essere sempre inserito correttamente. Il dispositivo di bloccaggio si chiude facilmente, quando tutte le parti sono inserite correttamente. Si prega di maneggiare il blocco lame con cautela. Le lame sono affilate e potrebbero ferire. Non immergere MAI le lame ed il bicchiere in acciaio inox in acqua o in altri liquidi.

Spatola (fig.6)

La spatola consente di rimestare gli ingredienti contenuti nel "Robot da cucina Premium". Inoltre, si utilizza la spatola per pulire all'interno il bicchiere di miscelazione.



Importante: Non inserire mai la spatola o altri oggetti nel foro del coperchio, mentre l'apparecchio è in funzione!



ATTENZIONE: Non usare mai altri utensili oltre alla spatola in dotazione per mescolare. Altrimenti si potrebbero danneggiare seriamente le lame!



Palette

Le palette vengono utilizzate per:

- sbattere creme, maionese, albumi, salse, ecc.
fino a renderli schiumosi

- Per mescolare gli ingredienti senza sminuzzarli

- per evitare che gli ingredienti restino attaccati alle pareti del bicchiere di miscelazione, quando si utilizzano ingredienti caldi.

Le palette vengono inserite direttamente sul blocco lame. Premere le palette leggermente verso il basso, fino a quando non si collocano perfettamente sullo spuntone in metallo (fig. 1)

Le palette possono essere rimosse dal blocco lame, tirandole leggermente



Importante:

Quando si utilizzano le palette, non impostare mai una velocità superiore a "1". Quando le palette sono inserite, non introdurre mai la spatola o altri oggetti nel foro.

Importante:

Durante la cottura con il "Robot da cucina Premium", gli ingredienti e i liquidi all'interno del contenitore possono diventare molto caldi. Assicurarsi pertanto di non venire a contatto con gli ingredienti caldi nell'introdurre gli accessori. In particolare, le parti metalliche si surriscaldano molto e c'è il rischio di ustioni.

3. Funzionamento

pulsanti di comando

Unità di base



Tasto di avvio e arresto dell'apparecchio

0 = Arresto / Off

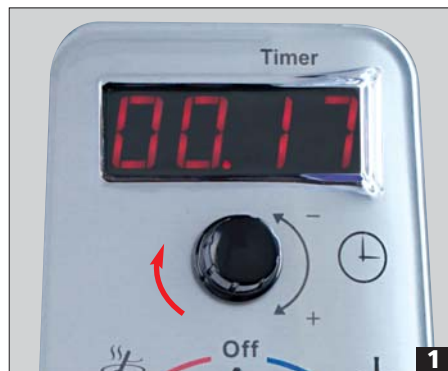
I = Avvio / On

Posizionare il "Robot da cucina PREMIUM" su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi che l'apparecchio non sia direttamente accanto ai fornelli o al lavello.



Prelevare il cavo dall'avvolgimento, inserire la spina nella presa e attivare l'apparecchio (sul lato inferiore). (fig. 1)

L'apparecchio è ora pronto all'uso. Durante l'accensione l'apparecchio effettua autonomamente un autotest. Il display digitale indica 00.00. (fig. 2)



Impostazione del tempo

Ruotare lentamente la manopola del timer (fig. 1) verso destra per impostare il tempo. L'intervallo di regolazione del tempo varia da minimo 1 secondo a massimo 60 minuti. Per ridurre il tempo ruotare la manopola lentamente verso sinistra. Ruotando lentamente la manopola del timer si impostano i secondi e, ruotando velocemente, i minuti.



Manopola di impostazione della temperatura

La manopola di impostazione della temperatura può essere attivata solo se precedentemente è stato impostato un valore di tempo con la manopola del timer. Questa funzione viene attivata quando si desidera cucinare con il "Robot da cucina Premium". Funziona come segue:

1. Impostare il tempo

2. Impostare la temperatura

Ruotare la manopola di impostazione della temperatura lentamente verso sinistra e selezionare la temperatura necessaria per cucinare, a 70 °C/100 °C con basso numero di giri o a 100 °C con elevato numero di giri. (fig. 2)

Funzione Turbo

La funzione turbo è il modo più veloce e potente per sminuzzare e miscelare gli ingredienti. Viene utilizzata principalmente per cibi duri, come formaggio a pasta dura, cioccolato, ecc.

Per attivare la funzione turbo, tenere premuto il tasto turbo. Se la funzione riscaldamento è attiva, non può essere azionata la funzione turbo.

In questo modo non può esserci una fuoriuscita di liquido caldo dal foro del coperchio. Se è impostata la velocità "1" è possibile attivare la modalità turbo. Questo è possibile solo se la temperatura non supera i 50 °C. Se la temperatura supera i 50 °C e si imposta la velocità "3", la macchina torna automaticamente alla velocità "2" (sicurezza).



ATTENZIONE: Non utilizzare la funzione riscaldamento quando il bicchiere di miscelazione È VUOTO.

Quando è terminato il processo di cottura o il tempo impostato, viene emesso un segnale di avvertimento. Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola su OFF.



ATTENZIONE:

Per completare il processo di cottura riportare sempre la manopola di regolazione su OFF. Prima di prelevare il bicchiere dall'apparecchio, attendere qualche secondo fino all'arresto delle lame. Non prelevare il bicchiere, quando la funzione di cottura è ancora attiva, perché altrimenti c'è il rischio di scottarsi.

Impostare la velocità

Ruotare la manopola di regolazione (fig. 1) lentamente verso destra per selezionare la velocità di rotazione delle lame.

Quando è terminato il processo di miscelazione o il tempo impostato, viene emesso un segnale di avvertimento. Per spegnere il segnale di avvertimento, ruotare la manopola di regolazione su OFF.

Quando la manopola di regolazione è accesa e il bicchiere non è bloccato correttamente, viene emesso un segnale di avvertimento.

Importante:

Non usare mai l'accessorio mixer ad una velocità superiore a "1".

Se non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo di tempo, impostare il pulsante di accensione/spengimento (sulla parte inferiore dell'apparecchio) su zero e scollegare il cavo di alimentazione.



3. Pulizia

- Staccare la spina dell'apparecchio e lasciar raffreddare prima di iniziare la pulizia.
- Pulire il "Robot da cucina Premium" con un panno umido e qualche goccia di detergente per piatti, quindi lasciare asciugare.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare prodotti per la pulizia o solventi, con il valore pH acido o basico di un agente sbiancante, non utilizzare inoltre detergenti abrasivi.
- Per evitare danni alle parti interne della macchina, evitare che acqua o altri liquidi raggiungano il sistema di ventilazione.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non posizionarlo sotto il getto d'acqua corrente del rubinetto.
- Durante il processo di pulizia fare attenzione in particolare alle lame, in quanto sono molto affilate.
- Si consiglia di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per rimuovere tutti i residui alimentari.
- Una volta puliti il coperchio o l'inserito metallico, si consiglia di rimuovere anche la guarnizione e di pulirla separatamente.
- Tutti gli accessori possono essere messi in lavastoviglie. Possono essere puliti anche con acqua e sapone e con una spugna non abrasiva o con una spazzola, ma non immersi in acqua o altri liquidi.
- Pulire le lame con una spazzola sotto l'acqua corrente del rubinetto, in modo che solo la parte superiore della lama entri in contatto con l'acqua. (figura)
- È possibile pulire l'interno del bicchiere di miscelazione e le lame, riempiendo il bicchiere con acqua fino a coprire le lame e impostando successivamente la velocità "3".



4. Caratteristiche tecniche

Alimentazione elettrica: AC 220-240V~ 50Hz

Consumo corrente:

1050 watt, motore: 500 watt)

Contenitore: 1,5 litri / bicchiere in acciaio cromato

Peso: 5,35 kg

Dimensioni: 365 (L) x 277 (P) x 280 (A) mm

Accessori: Bicchiere di miscelazione, coperchio, paraschizzi, tappo, guarnizione, spatola, palette



pulsanti di comando

timer: da 1 secondo fino a max. 60 minuti

Velocità: tre velocità, a destra senza temperatura

1 = 1.000, **2** = 3.000 e **3** = 6.000 giri/min.

Tre livelli con due temperature, lato sinistro con temperatura

70°C 200 giri/min.,

100°C 200 giri/min.

100°C 1.000 giri/min.

TASTO TURBO: fino a 6.000 giri/min.

Temperature: tre livelli con due temperature, 70 °C, 100 °C (lenta) e 100 °C per salse (veloce)

Sensore di sicurezza

Sensore di sicurezza quando la manopola di regolazione non è in funzione di chiusura (Off) - (allarme)

Sensore di sicurezza, se il bicchiere non è inserito correttamente nell'alloggiamento, non è possibile alcuna funzione di chiusura - (allarme)

Sensore di sicurezza, se la temperatura supera i 50 °C non azionare il tasto turbo e la velocità "3"

(se la temperatura supera i 50 °C, la velocità viene ridotta automaticamente).

I dati tecnici sono soggetti a modifiche. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

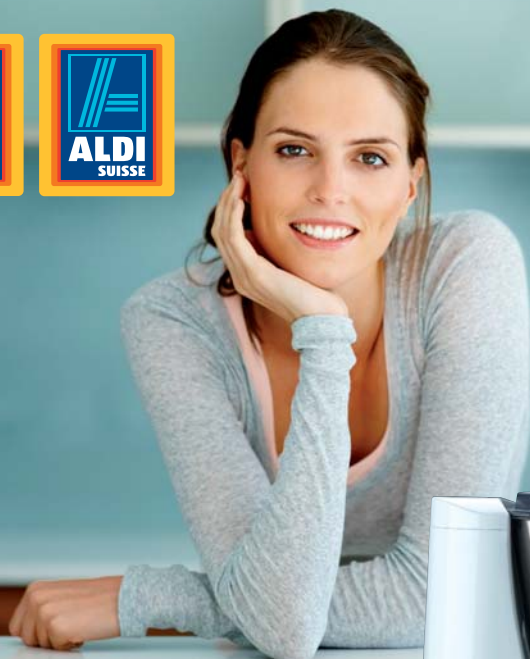
5. Cosa fare se ...

Questo apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza elettronico che assicura lo spegnimento automatico se si surriscalda troppo, se c'è troppo peso nel bicchiere, ecc. Se vengono riscontrati tali problemi, verrà emesso un segnale di avvertimento.

Problema	Visualizzazione sul display	Causa
Avvertimento sul display (tramite accensione di indicatori luminosi ed emissione di allarmi)		Il bicchiere in acciaio cromato non è inserito correttamente.
Avvertimento sul display (tramite accensione di indicatori luminosi ed emissione di allarmi)		1. Il coperchio non è inserito correttamente sul bicchiere. 2. La manopola di sicurezza non può essere ruotata
Avvertimento sul display (tramite accensione di indicatori luminosi ed emissione di allarmi)		La manopola di sicurezza è in posizione chiusa, ma la linguetta di sicurezza non è chiusa.
Avvertimento sul display (tramite accensione di indicatori luminosi ed emissione di allarmi)		La temperatura supera i 50 °C in fase 3
L'apparecchio si spegne automaticamente, indipendentemente dalla velocità impostata.		Controllare il flusso di corrente 220 ~240V/50Hz
„00.00“ appare sul display		Quando si imposta una temperatura per lavorare, dev'essere impostato un tempo.

Problema	Cosa fare?
La velocità "3" non può essere impostata.	Si lavora con il calore e l'apparecchio è troppo caldo (la temperatura supera i 50 °C). Lasciate raffreddare l'apparecchio o impostare la velocità "1" o "2"
L'apparecchio non si accende.	Controllare se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Controllare che il pulsante di accensione/spengimento sia acceso. Controllare che il bicchiere di miscelazione sia inserito correttamente.
L'apparecchio non riscalda	Prüfen Sie folgendes: 1. Zeit ist eingestellt 2. Temperatur ist eingestellt 3. Temperatursensoren gereinigt

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito immediatamente!



KITCHENWARE ::

Prihodnost
tradicionalnega kuhanja



Kuhinjski stroj Premium

Navodila za uporabo

Deutsch	01
Française	21
Italiano	41
Slovenščina	61

Obdobje trajanja akcije: 09/2012, KM-602
KW1000 Originalna navodila za uporabo

Čestitamo

Hvala, da ste izbrali ta kakovostni izdelek. Naprava je razvita ob upoštevanju najstrožjih standardov za kakovost in ustreza najmodernejši tehnologiji, oblikovanju in načinu delovanja. S tem sta zagotovljeni dolgotrajna življenjska doba in odlična uporaba.

Z izbiro našega kuhinjskega stroja Premium ste se odločili za odlično napravo, s katero boste gotovo dolgo časa in v polnem obsegu zadovoljni. Naš kuhinjski stroj Premium je revolucionarna novost, ki je rezultat dolgoletnega razvoja in preizkušanja. Vse to le z enim edinim ciljem – želimo vam namreč zagotoviti ustrezno pomoč v kuhinji. S kuhinjskim strojem Premium ne prihranite le časa, ampak dosežete tudi odlične rezultate pri kuhanju. Priporočamo vam, da pozorno preberete ta navodila za uporabo, saj boste lahko le tako izkoristili polni obseg možnosti, ki vam jih ponuja kuhinjski stroj Premium. Navodila za uporabo vsebujejo pomembne informacije o načinu delovanja in o lastnostih vašega kuhinjskega stroja Premium. Želimo vam dober tek! Vaš tim Kitchenware

Varnostni predpisi in previdnostni ukrepi

Pred prvo uporabo kuhinjskega stroja pozorno preberite ta navodila za uporabo. Navodila za uporabo skrbno shranite. Neupoštevanje navodil lahko privede do nesreč in okvar. Vse dele stroja, ki pridejo v stik z živili, je treba redno očistiti, kot je opisano v navodilih za uporabo.

Delovno mesto

- Kuhinjski stroj Premium je opremljen z grelcem. Na delovni površini okoli stroja nikoli ne puščajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic ali pokrovov, ki se lahko segrejejo.
- Med uporabo kuhinjskega stroja Premium naj se otroci in druge osebe ne zadržujejo v bližini stroja.
- Kuhinjski stroj Premium postavite na ravno, trdno površino, ki je odporna proti vročini. Pazite, da v neposredni bližini kuhinjskega stroja ne bo drugih naprav ali umazane posode.

Nevarnost za otroke in druge osebe

Uporaba naprave ni primerna za osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi ter z nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če jih nadzira oseba, ki je odgovorna za varnost, ali če ravna po njenih navodilih za uporabo te naprave

Električna varnost

- Naprave ne uporabljajte, če je električni kabel ali vtikač poškodovan.
- Preden priključite napravo, preverite, ali jakost toka naprave ustreza jakosti toka vašega električnega priključka.
- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, ki je zaščitena z varovalko za 16 A.
- Vtikač se mora povsem prilegati v vtičnico. Ne migajte z vtičnikom in ne uporabljajte nobenih adapterjev.
- Naprave ne hranite ali uporabljajte na prostem.
- Če se katerikoli del naprave zlomi, napravo takoj izključite iz električnega omrežja, da preprečite električni udar.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla ali če opazite vidne poškodbe ali razpoke.
- Naprave nikoli ne vlecite, dvigajte ali prenašajte tako, da držite za priključni napajalni kabel. Vtikač izvalcite iz vtičnice tako, da primete za vtičnico in za vtičnik in nikoli za priključni napajalni kabel.
- Pazite, da priključni napajalni kabel ne pride v stik z vročo posodo.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem naprave vedno izvalcite vtičnik iz vtičnice.
- Vtikača nikoli ne prijemajte z mokrimi rokami.

Varnost oseb

- Izvedite potrebne ukrepe, da ne bo prišlo do neželene vklapljanja naprave.
- Med delovanjem stroja se ne dotikajte nobenih vrtečih se delov.
- Med kuhanjem se ne dotikajte mešalne posode, saj se lahko opečete.

TEHNIČNI PODATKI

Model: kuhinjski stroj Premium,
KM-602 KW1000, AC 220-240V~ 50Hz, maks.: 1050 W, Motor: 500 W,
izdelano na Kitajskem.



Proizvajalec si zaradi izboljšav naprave pridržuje pravico do tehničnih sprememb in sprememb oblike brez predhodne najave. Vse pravice pridržane.

Izjava o skladnosti: ES izjavo o skladnosti lahko naročite na naslovu, ki je naveden na garancijskem listu (na koncu teh navodil).

Kazalo vsebine

Varnost.....	stran	62-63
Kazalo vsebine.....	stran	64
Opis naprave	stran	65
Uporaba in nega	stran	66
Obseg dobave	stran	67
Sestavni deli	stran	68-72
Način delovanja	stran	73-76
Čiščenje.....	stran	77
Tehnični podatki	stran	78
Kaj storiti, če	stran	79-80



Opis naprave

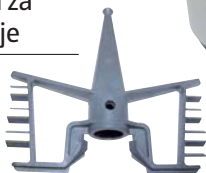
- Kuhinjski stroj
Premium
- Mešalna posoda
 - Pokrov
 - Spodnji pokrov
 - Vložek za pokrov
 - Silikonsko tesnilo
 - Lopatica
 - Metlica za mešanje
 - Blok z noži



Mešalna posoda

Kuhinjski stroj
Premium

Metlica za
mešanje



Spodnji pokrov



Pokrov



Vložek za pokrov



Silikonsko
tesnilo



Lopatica



Blok z noži



Uporaba in nega

Naprave ne uporabljajte:

- če so sestavni deli naprave poškodovani,
- če se sestavni deli (noži, pokrov ipd.) povsem ne zaskočijo v svoje ležišče,
- če je mešalna posoda prazna,
- če stikalo za vklop/izklop ne deluje.



- Ne premikajte naprave med delovanjem.
- Upoštevajte oznake za najmanjše in največje količine.
- Po uporabi izklopite napravo.
- Izvlecite vtič iz vtičnice, če naprave ne uporabljate ali pred čiščenjem.
- To je gospodinjski aparat in je namenjen le temu namenu uporabe. Ta naprava ni primerna za profesionalno ali industrijsko uporabo.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti, ali premalo izkušenj in/ali znanja, da bi lahko varno uporabljali napravo, razen če jih nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost oziroma so od nje prejeli navodila, kako se naprava uporablja. Otroke je treba nadzorovati, da se morda ne bi igrali z aparatom.
- Naprave ne pospravite, dokler je posoda še vroča. Pustite, da se najprej povsem ohladi.
- Poskrbite, da temperaturna tipala (slika 1–2) ne bodo prekrita s prahom ali drugimi tujki.
- Poskrbite za dobro vzdrževanje naprave. Preverite, ali gibljivi deli niso poškodovani in ali so pravilno vstavljeni.
- Bodite pozorni na čezmeren hrup ali druge posebnosti, ki lahko vplivajo na delovanje naprave.
- Nikoli ne odpirajte pokrova, če tekočina v posodi vre.
- Če je naprava vključena, je nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Pri vstavljanju ali odstranjevanju sestavnih delov bodite zelo pazljivi, saj so noži naprave zelo ostri. Izogibajte se neposrednemu stiku z noži naprave.
- Garancija za napravo ugasne, če jo uporabljate drugače, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Proizvajalec od tega trenutka ne prevzema nobene odgovornosti za morebitno škodo.



1. Obseg dobave

Kuhinjski stroj Premium

- Kuhinjski stroj
- Mešalna posoda
- Pokrov
- Spodnji pokrov
- Vložek za pokrov
- Silikonsko tesnilo
- Lopatica
- Metlica za mešanje
- Blok z noži
- Navodila za uporabo
- Knjiga z recepti
- Tehnični podatkovni list za kuhinjski stroj



Kuhinjski
stroj Premium



Mešalna posoda



Pokrov



Lopatica



Spodnji pokrov



Blok z noži



Metlica za
mešanje



Silikonsko
tesnilo



Vložek za pokrov



2. Sestavni deli

Vložek za pokrov (slika 1)



Vložek za pokrov služi za:

- preprečevanje brizganja tekočine skozi odprtino na pokrovu mešalne posode,
- preprečevanje uhajanja toplote skozi odprtino na pokrovu mešalne posode.

Slika 2 prikazuje vstavljanje in odstranjevanje vložka v pokrov. Skozi odprtino na pokrovu lahko dodajate sestavine.



Pokrov posode s tesnilom (slika 3)

Pokrov služi za zapiranje mešalne posode in za aktiviranje senzorja, ki omogoča delovanje kuhinjskega stroja Premium. To pomeni: če pokrov mešalne posode ni nameščen, naprave ne morete zagnati.



POZOR:

Nikoli ne nameščajte pokrova brez silikonskega tesnila!

Na zadnjem delu pokrova je odprtina, v katero se prilega nastavek na robu posode (slika 4).

Prednji del pokrova je treba namestiti na ročaj mešalne posode. To je mogoče le hkrati, kar pomeni, da morate pokrov namestiti vodoravno na mešalno posodo, ga z zadnje strani natakni na nastavek na robu posode in ga hkrati narahlo pritiskati v smeri navzdol, da se zaskoči v zaskok na ročaju posode (slika 5 + 6).

Na spodnji strani pokrova je nameščeno silikonsko tesnilo, ki preprečuje uhajanje tekočine med mešalno posodo in pokrovom (slika 7).



POZOR: Nikoli ne odpirajte pokrova mešalne posode med mešanjem ali kuhanjem, saj sicer obstaja nevarnost za uhajanje tekočine in se pri tem lahko opečete. Pred odpiranjem pokrova izklopite kuhinjski stroj in počakajte nekaj sekund, da se noži prenehajo vrteti..

Mešalna posoda

Mešalna posoda ima prostornino največ 1,5 l. Mešalna posoda je na notranji strani opremljena s skalo, ki prikazuje 0,5 l, 1 l in 1,5 l (slika 1).

Pokrov mešalne posode odprete tako, da pritisnete gumb na ročaju posode v smeri proti sebi (slika 2).

Pri zapiranju mešalne posode najprej položite pokrov na posodo.

Natakните pokrov skozi odprtino na zadnji strani na nastavek na robu mešalne posode (slika 3), s sprednje strani pa ga potisnite v ročaj. Nato pokrov narahlo pritisnite v smeri navzdol, dokler se ne zaskoči (slika 4).

Sedaj vstavite mešalno posodo s pokrovom vred v kuhinjski stroj Premium.

Posodo vstavite z rahlim pritiskom z ročajem, obrnjenim v smeri naprej, pravokotno na ohišje (slika 5).

Zavrtite vrtljivi gumb proti smeri vrtenja urinih kazalcev v zaprti položaj, da fiksirate mešalno posodo (slika 6). Varovalka se mehko pomakne čez rob pokrova (puščica na sliki 7). Mešalna posoda je s tem pravilno nameščena v kuhinjski stroj.

Mešalno posodo odstranite tako, da zavrtite vrtljivi gumb v smeri vrtenja urinih kazalcev v odprti položaj, s tem se varovalka pomakne v ohišje in sprosti posodo, ki jo lahko nato odstranite iz kuhinjskega stroja.

Pomembno: Ko je mešalna posoda fiksirana v kuhinjskem stroju, pokrova mešalne posode iz varnostnih razlogov ni mogoče odpreti.

Če želite odpreti pokrov mešalne posode, najprej zavrtite vrtljivi gumb v smeri vrtenja urinih kazalcev v odprti položaj, nato pritisnite gumb na ročaju posode v smeri proti sebi in odprite pokrov.

Kadar je mešalna posoda prazna, nikoli ne vklopite funkcije gretja.





Fiksiranje nožev na dnu mešalne posode

Ta del služi:

- za fiksiranje nožev na dnu mešalne posode,
- za fiksiranje mešalne posode v kuhinjskem stroju Premium,
- za preprečevanje poškodb zaradi visoke temperature, če vročo mešalno posodo postavite na površino, ki je občutljiva na vročino.



Blok z noži (slika 1)

Blok z noži je na spodnji strani opremljen z vodiloma, ki služita za pravilno namestitve in fiksiranje bloka z noži v mešalni posodi.

Kadar nagibate mešalno posodo, vedno previdno primite blok z noži, da vam ta ne pade na mizo ali drugo trdo površino. Namreč pri tem se lahko noži poškodujejo.



Pri odstranjevanju nožev iz mešalne posode postopajte po naslednjem postopku:

- Zavrtite spodnji pokrov v levo, dokler se ne odpre. S tem se blok z noži sprosti (slika 5).

Pri nameščanju bloka z noži v mešalno posodo postopajte po obratnem vrstnem redu.

- Dvignite mešalno posodo s spodnjega pokrova (slika 3).
- Odstranite blok z noži (slika 4 + 5).

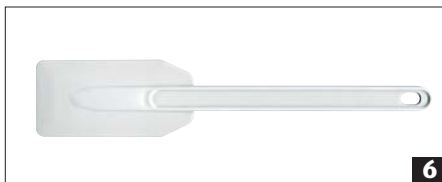


POZOR: blok z noži je treba vedno namestiti pravilno.

Nože je mogoče preprosto fiksirati le, če so vsi deli nameščeni pravilno. Pri ravnanju z noži bodite zelo previdni. Rezila so zelo ostrá in lahko se poškodujete. Nožev in mešalne posode iz nerjavnega jekla nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

Lopatica (slika 6)

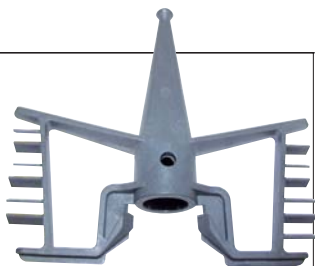
Lopatica služi za mešanje sestavin, ki jih dajete v kuhinjski stroj Premium. Poleg tega lahko s pomočjo lopatice povsem izpraznite mešalno posodo.



Pomembno: Nikoli ne vtikajte lopatice ali drugih predmetov skozi odprtino na pokrovu mešalne posode, medtem ko stroj deluje!



POZOR: Za mešanje nikoli ne uporabljajte drugih predmetov, razen priložene lopatice. V nasprotnem primeru lahko močno poškodujete nože!



Metlica za mešanje

Metlica za mešanje služi za:

- penasto stepanje krem, majoneze, jajčnih beljakov, omak ipd.,
- mešanje sestavin brez drobljenja,
- za preprečevanje prijemanja ob stene mešalne posode pri obdelavi vročih sestavin.

Metlico za mešanje namestite neposredno na blok z noži. Narahlo jo pritisnite v smeri navzdol, dokler povsem ne nasede na kovinski trn (slika 1).

Metlico za mešanje odstranite z bloka za nože tako, da jo narahlo povlečete v smeri navzgor (slika 2).



Pomembno:

Metlico za mešanje je dovoljeno uporabljati največ pri 1. stopnji hitrosti vrtenja nožev. Kadar je metlica za mešanje nameščena v mešalni posodi, nikoli ne vtikajte lopatice ali drugih predmetov skozi odprtino na pokrovu mešalne posode.

Pomembno:

Pri kuhanju s kuhinjskim strojem Premium se lahko sestavine in tekočine v mešalni posodi zelo segrejejo. Zaradi tega pazite, da pri nameščanju sestavnih delov ne pridete v stik z vročimi sestavinami. Zlasti kovinski deli se močno segrejejo in obstaja nevarnost, da se opečete.

3. Način delovanja

Polje za upravljanje

Osnovna naprava



Digitalni prikazovalnik

Gumb za nastavljanje časa

Vrtljivi gumb brez temperature in s temperaturo

Turbo gumb



Temperaturno tipalo za mešalno posodo

Gumb za fiksiranje

Ročaj mešalne posode

Reže za zračenje

Omrežni napajalni kabel

Stikalo za vklop in izklop naprave

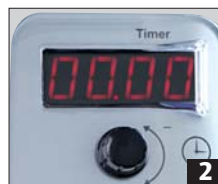
0 = izklop / Off

I = vklop / On

Kuhinjski stroj Premium

postavite na gladko, trdno

površino, ki je odporna proti vročini. Naprave ne postavljate v neposredno bližino štedilnika ali umazane posode.



Odvijte napajalni omrežni kabel z držala, vtaknite vtičak v vtičnico in vklopite napravo (na spodnji strani) (slika 1).

Naprava je tako pripravljena za delovanje. Ob vklopu naprava izvede postopek lastne kontrole. Na digitalnem prikazovalniku je prikazan prikaz 00.00 (slika 2).



Nastavitev časa

Čas nastavite s počasnim vrtenjem gumba za nastavljanje časa (slika 1) v desno. Čas lahko nastavljate v območju od 1 sekunde do 60 minut. Nastavitev časa zmanjšate s počasnim vrtenjem gumba za nastavljanje časa v levo. S počasnim vrtenjem gumba za nastavljanje časa nastavite sekunde, s hitrim pa minute.



Gumb za izbiro temperature

Gumb za izbiro temperature je aktiven le, če pred izbiro temperature nastavite čas s pomočjo gumba za nastavljanje časa.

To funkcijo vključite, če želite s kuhinjskim strojem Premium kuhati. Pri tem postopate po naslednjem postopku:

1. Nastavite čas.

2. Izberite temperaturo:

Počasi zavrtite gumb za nastavljanje temperature v levo in izberite temperaturo, ki jo potrebujete za kuhanje – 70 °C/100 °C z nizkim številom vrtljajev ali 100 °C z visokim številom vrtljajev (slika 2).

Funkcija turbo

Funkcija turbo je najhitrejša in najzmogljivejša možnost za drobljenje in mešanje. Namenjena je predvsem za trda živila, kot so trdi sir, čokolada ipd.

Funkcijo turbo aktivirate tako, da pritisnete in pridržite turbo gumb. Ko je vključeno kuhanje, funkcije turbo ni mogoče uporabiti. S tem je preprečena nevarnost uhajanja vroče tekočine skozi odprtino na pokrovu. Če je vključena 1. stopnja hitrosti vrtenja, lahko vklopite tudi funkcijo turbo. To je seveda mogoče le v primeru, če temperatura ne znaša več kot 50 °C. Če pri temperaturi več kot 50 °C vklopite 3. stopnjo hitrosti vrtenja, stroj zaradi varnosti samodejno preklopi na 2. stopnjo hitrosti vrtenja.



POZOR: Nikoli NE vklopite funkcije gretja, če je mešalna posoda PRAZNA.

Ko je kuhanje zaključeno oz. po preteku nastavljenega časa, se oglasi opozorilni zvočni signal. S kuhanjem zaključite tako, da zavrtite gumb za nastavljanje hitrosti vrtenja v položaj OFF.



POZOR: Za zaključek kuhanja vedno zavrtite gumb za nastavljanje hitrosti vrtenja nazaj. Preden odstranite mešalno posodo iz naprave, počakajte nekaj sekund, da se noži ustavijo. Dokler je funkcija kuhanja vključena, nikoli ne odstranjujte mešalne posode, saj se lahko sicer opečete.



Nastavitev hitrosti vrtenja

Hitrost vrtenja nožev nastavite s počasnim vrtenjem gumba za nastavljanje hitrosti vrtenja (slika 1) v desno.

Ko je mešanje zaključeno oz. po preteku nastavljenega časa, se oglasi opozorilni zvočni signal. Zvočni signal izklopite tako, da zavrtite gumb za število vrtljajev v položaj OFF.

Če je gumb za hitrost vrtenja vklopljen in mešalna posoda ni pravilno nameščena, se oglasi opozorilni zvočni signal.

Pomembno:

Metlico za mešanje uporabljajte največ pri 1. stopnji hitrosti vrtenja.

Če napravo dalj časa ne uporabljate, izklopite stikalo za vklop/izklop naprave (na spodnji strani naprave) in izvlecite vtičač iz vtičnice..



3. Čiščenje

- Pred pričetkom čiščenja pustite, da se naprava ohladi, in jo izklopite iz električnega omrežja.
- Kuhinjski stroj Premium očistite z vlažno krpo in nekaj kapljicami sredstva za pomivanje posode in ga nato pustite osušiti.
- Za čiščenje naprave nikoli ne uporabljajte čistilnih proizvodov ali topil, ki imajo kislost ali pH-vrednost kot belila, in sredstev za ribanje.
- V reže za zračenje ne sme zaiti voda ali katere koli druge tekočine, ki lahko povzročijo poškodbe notranjih delov naprave.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine in je ne postavljajte pod tekočo vodo.
- Med čiščenjem bodite pozorni zlasti na nože, saj so ti zelo ostri.
- Napravo je priporočljivo očistiti po vsaki uporabi, da odstranite vse ostanke živil.
- Če sta pokrov in kovinski nastavek čista, je priporočljivo odstraniti tudi tesnilni obroč in ga očistiti ločeno.
- Vse sestavne dele (razen osnovne naprave) lahko operete v pomivalnem stroju. Očistite jih lahko tudi z milnico in gobico brez površine za ribanje ali ščetko, na makanje v vodi ali drugih tekočinah pa ni dovoljeno.
- Nože očistite s pomočjo ščetke pod tekočo vodo, tako da pride v stik z vodo le zgornji del rezil (slika).
- Notranjo stran mešalne posode in nože lahko očistite tudi tako, da posodo na polnite z vodo, dokler niso pokriti noži, in nato vklopite 3. stopnjo hitrosti vrtenja.



4. Tehnični podatki

Napajanje: AC 220-240V~ 50Hz

Priključna moč:

maks.: 1050 W, motor: 500 W

Mešalna posoda: 1,5 l, kromirano jeklo

Masa: 5,35 kg

Mere: 365 (Š) x 277 (G) x 280 (V) mm

Sestavni deli: mešalna posoda, pokrov,
spodnji pokrov, vložek za pokrov, tesnilo,
lopatica, metlica za mešanje



Polje za upravljanje

Časovna ura: 1 sekunda do največ 60 minut

Število vrtljajev: tri hitrosti vrtenja, desno brez gretja

1 = 1000, **2** = 3000 in **3** = 6000 v/min

Tri stopnje z dvema stopnjama gretja, leva stran z gretjem

70 °C 200 v/min,

100 °C 200 v/min,

100 °C 1000 v/min,

TURBO GUMB: do 6000 v/min

Temperature: dve temperaturi gretja na treh stopnjah 70 °C, 100 °C (počasi) in 100 °C za pripravo omak (hitro)

Varnostni senzor

Varnostni senzor, če vrtljivi gumb ni v zaprtem položaju (Off) – (zvočni alarm).

Varnostni senzor, če mešalna posoda ni pravilno nameščena
v napravi, fiksiranje posode ni mogoče – (zvočni alarm).

Varnostni senzor, če temperatura presega 50 °C, funkcija turbo
in 3. stopnja hitrosti vrtenja nista mogoči
(če temperatura naraste čez 50 °C, se hitrost vrtenja samodejno zmanjša).

Tehnični podatki se lahko spremenijo.

Proizvajalec si pridržuje pravico do sprememb brez predhodne najave.

5. Kaj storiti, če ...

Ta naprava je opremljena z elektronskim varnostnim sistemom, ki skrbi za varnostni samodejni izklop v primeru pregrevanja, čezmerne mase sestavin v mešalni posodi ipd. Pri takšnih napakah se oglasi opozorilni zvočni signal.

Težava	Prikaz na prikazovalniku	Vzrok
Opozorilo na prikazovalniku (zasveti in alarm)		Mešalna posoda ni pravilno nameščena.
Opozorilo na prikazovalniku (zasveti in alarm)		1. Pokrov ni pravilno nameščen na mešalni posodi. 2. Vrtljivega gumba ni mogoče zavrteti.
Opozorilo na prikazovalniku (zasveti in alarm)		Vrtljivi gumb je v zaprtem položaju, varovalka ne fiksira mešalne posode.
Opozorilo na prikazovalniku (zasveti in alarm)		Temperatura je pri 3. stopnji hitrosti vrtenja presegla 50 °C.
Naprava se samodejno izklopi ne glede na nastavljeno hitrost.		Preverite napajanje 220 ~240V/50Hz
Na prikazovalniku se prikaže „00.00“		Če želite vklopiti gretje, je treba predhodno nastaviti čas.

Težava	Kaj je treba storiti?
Ni mogoče nastaviti 3. stopnje hitrosti vrtenja.	Gretje je vklopljeno in temperatura naprave je še previsoka (več kot 50 °C). Pustite, da se naprava ohladi ali preklopite na 1. ali 2. stopnjo hitrosti vrtenja.
Vklon naprave ni mogoč.	Preverite, ali je naprava priključena na omrežno vtičnico. Preverite, ali je stikalo za vklop/izklop naprave vklopljeno. Preverite, ali je mešalna posoda pravilno nameščena.
Naprava ne greje.	Preverite naslednje: 1. ali je čas nastavljen, 2. ali je temperatura nastavljena, 3. ali so temperaturni senzorji očiščeni.

Če je omrežni napajalni kabel poškodovan, ga je treba takoj zamenjati!



KITCHENWARE::

Küchenmaschine Premium
Robot de cuisine Premium,
Robot da cucina Premium,
Kuhinjski stroj Premium



HELMUT HÄMMERLE Maschinenhandel
Gesellschaft m.b.H. & Co KG
Raiffeisenstrasse 24, A-6890 Lustenau, Austria
Tel. +43 (0)5577 - 827 20, Fax +43 (0)5577 - 827 20 6

service@kitchenware-premium.com
www.kitchenware-premium.com